

Spanisches Mojo bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Zehen Knoblauch, 2 rote Pfefferschoten, 2 Teelöffel Paprikapulver Edelsüß, 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel, 1 Teelöffel getrockneter Oregano, 3 Esslöffel Weinessig, 3 Esslöffel Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischoten längs halbieren, Stiele abschneiden., Kerne wegspülen, Schoten waschen und grob zerteilen.

Die Zubereitung:

Chilistücke mit Knoblauch und den anderen Gewürzen im Mixer, Blitzhacker oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Eventuell mit etwas Wasser verdünnen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt lecker zu Reis, Kartoffeln, gegrilltem Fleisch.